



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PRATİK PANDİSPANYA

2 yumurta,
1 ay bardağı şeker,
1 su bardağı un,
1 kaşık erimiş yağ,
1/2 paket vanilya,
kabartma tozu,
3 kaşık küçük taneli herhangi bir reçel.

1- 2 yumurtayı şekerini bir kaba koyup bir iki karıştırınız.
2- Sonra bu karışıma erimiş yağı reçeli koyup tekrar bir iki karıştırınız.
3- Una vanilya, kabartma tozu koyup karışıma koyunuz.
4- Hepsini iyice karıştırıp yağlanmış tek kalıbına koyup orta hararetli fırında 40-50 dakika pişiriniz.
5- Fırından çıkınca soğutup servis yapınız.

[ML® Muzlu Pandis için tıklayın](#)[ML® Pandispanya için tıklayın](#)

[ML® Pandispanya \(görsel\)](#)